附件3

不合格项目情况说明

一、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。餐饮具中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。使用大肠菌群超标的餐饮具，可能危害人体健康。不合格原因分析：餐饮具清洗不彻底、消毒餐饮具消毒未达标、消毒后的餐饮具保洁不规范、用未经消毒的抹布对已消毒的餐用具进行擦拭等原因。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。不合格原因分析：可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

1. 噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。

四、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.5mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

五、噻虫嗪

噻虫胺是全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，具有更高的活性、更好的安全性、更广的杀虫谱及作用速度快、持效期长等特点，是取代那些对哺乳动物毒性高、有残留和环境问题的有机磷、氨基甲酸酯、有机氯类杀虫剂的较好品种。对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理，其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。主要用于防治蚜虫、叶蝉、飞虱、粉虱等害虫。在限定剂量下使用对作物安全、无药害。

六、2,4-滴和2,4-滴钠盐

2，4-滴用为农用除草剂、植物生长调节剂。高浓度可以除草，低浓度可以有效地防止落花落果，亦是水果，蔬菜的防腐保鲜佳品。2,4-滴对许多动物有中等程度的急性毒性。可刺激胆碱能神经、减少胰岛素分泌、抑制肾上腺皮质激素形成、降低平滑肌张力、提高横纹肌的张力。该物质刺激皮肤、呼吸道和眼睛。高浓度时，该物质可能对神经系统有影响。神经系统症状有头痛，头晕，瞳孔缩小，肌颤或四肢痉挛，昏迷等。能引起惊厥。反复接触对肝、心脏有损害作用。对黏膜、皮肤有刺激性。口服出现明显的消化道刺激症状，严重者消化道出血。